

# Eierlikör-Beeren-Minis

## Zutaten

250 g Butter  
250 g Zucker  
4 Eier  
250 g Mehl  
1 Pkg Backpulver  
250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
100 g Schokoladenraspel, Zartbitter  
rote Lebensmittelpaste

400 ml Sahne  
1 Pkg Vanillezucker  
1 Pkg Sahnesteif  
Beeren  
Minze



## Zubereitung

Für diese kleinen Törtchen backt man den Teig in einem Backblech und sticht die einzelnen Minis mit Herz- und Kreisausstechern aus.  
Wer will, kann sie alternativ auch einfach in Muffinförmchen backen.

Für den Teig werden Butter, Zucker und Eier verrührt. Das Mehl wird mit dem Backpulver vermischt und löffweise zu der Buttermasse gegeben.

Jetzt werden der VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör sowie die Schokoraspele unter den Teig gerührt.

Zuletzt wird noch so viel rote Lebensmittelfarbe in den Teig gegeben, bis eine schöne rote Farbe entsteht. Natürlich nur wenn man den Törtchen diesen farblichen Kick verpassen will.

Der Teig wird dann auf einem gebutterten und bemehlten Backblech verteilt und bei 180 Grad ca. 25 Minuten gebacken. Anschließend lässt man ihn auskühlen und sticht dann mit Förmchen die einzelnen Minis aus.

Zum Dekorieren wird die Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif geschlagen und mit einem Spritzbeutel auf die Törtchen aufgetragen.

Mit Beeren und Minze verzieren und fertig sind diese leckeren, kleinen Happen.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Beeren-Minis](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)